

## RESTAURANT – CAFÉ – TERRASSES



La célèbre brasserie de la **Maison du Danemark** sur les Champs-Élysées a été entièrement redécorée par l'agence danoise **Gam Fratesi** dans un pur style scandinave. Les cuisines ont été confiées à **Andreas Møller**, un jeune chef passé par les plus belles adresses de Copenhague.

## Le restaurant

Adresse mythique des Champs-Élysées, le Flora Danica est une véritable brasserie danoise chaleureuse et vivante.

Animée tout au long de la journée, on s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans la grande salle au design scandinave, ou pour siroter un cocktail autour du bar central en marbre vert. Aux beaux jours, on profite du jardin pour un repas nordique à l'abri de l'agitation de l'avenue.

La carte est signée Andreas Møller, le jeune chef danois du Copenhague, accompagné de son complice parisien Guillaume Leray. Côté décoration, on retrouve le style élégant et naturel de l'agence danoise GamFratesi.

Privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à vos envies pour l'organisation de tous vos événements.





# VOS ESPACES – RESTAURANT

SALON	ÉTAGE	SUPERFICIE	BANQUET	RÉUNION	U	CLASSE	CONFÉRENCE	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIÈRE	CLIMATISATION
FLORA DANICA	RDC	187 m <sup>2</sup>	100	/	/	/	/	200	oui	oui	non



## VOS ESPACES – SALLES DE RÉUNION

Au 7<sup>ème</sup> étage de la Maison Du Danemark, nous mettons à votre disposition nos espaces de réunion, entièrement équipés et pouvant accueillir jusqu'à 68 personnes.

Avec une vue imprenable sur les Champs-Élysées et sur l'Arc de Triomphe, ces espaces sont idéaux pour l'organisation de vos séminaires et journées d'étude.







## FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE :

- La privatisation du 7<sup>ème</sup> étage de 9h à 18h (sur une base de 68 personnes maximum).
- Un accueil petit-déjeuner
- Une pause simple en matinée
- Le déjeuner au Flora Danica
- Une pause gourmande en après-midi

## TARIF JOURNÉE D'ÉTUDE :

- Tarif de 161€ HT par personne
- Tarif séminaire MINIMUM DE FACTURATION SUR 68 PERSONNES.

### Détail de l'offre :

Location du 7<sup>ème</sup> étage de la Maison du Danemark de 9h à 18h : 4 600€ HT (ce tarif comprend la location sèche, le nettoyage et les frais de personnel).



**Accueil petit-déjeuner :**  
Café et thé, jus d'orange, mini viennoiseries.

**Pause simple matin et pause gourmande après-midi :**  
Café et thé, jus de fruits frais orange et pamplemousse, eau minérale plate et gazeuse, mignardises (seulement après-midi).

**Cocktail 60,00€\* - 15 pièces**

**Mets salés**

Saumon fumé Ecosais d'origine bio  
Crevettes du Groenland au fenouil, cumin et à l'orange en verrine  
Saumon mariné à l'aneth en pic façon Bécaud  
Mini brochette de tomates cerise et bille de mozzarella  
Tarama maison sur blinis  
Gaspacho  
Harengs Nature -  
Saumon grillé à l'unilatéral  
Pomme de terre à la crème «Copenhague» et aneth  
Gougères  
Maki de canard confit

**Mets sucrés**

Riz au lait à la Danoise -  
Chou au chocolat  
Moelleux aux agrumes, crème légère  
Macarons

**Boissons**

1 sirène danoise (12cl) vin pétillant, jus d'airelles  
Vin rouge et blanc selon le choix du Sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

\* Ce cocktail est communiqué à titre indicatif. Les pièces ou vins évoluent en fonction des saisons.





## COCKTAIL

**Cocktail 89,00€ \* - 22 pièces**

### **Mets salés**

Saumon fumé Ecosais d'origine bio  
Crevettes du Groenland au fenouil, cumin et à l'orange en verrine  
Toast de foie gras de canard aux aïrelles  
Saumon mariné à l'aneth en pic façon Bécaud  
Mini brochette de tomates cerise et bille de mozzarella  
Tarama maison sur blini  
Crèmeux de saison  
Sucette de saumon fumé au fromage frais et menthe  
Harengs Nature  
Cromesquis de saumon aux amandes  
Saumon grillé à l'unilatéral  
Brochette de volaille, ananas et foie gras  
Lotte au sésame, cumin et soja  
Picatta de veau, framboises et aquavit  
Ceviche de daurade royal au citron vert et piment d'Espelette  
Pomme de terre à la crème « Copenhague » et aneth  
Mixed de légumes du moment

### **Mets sucrés**

Tarte aux fruits  
Riz au lait à la Danoise  
Chou au chocolat  
Moelleux aux agrumes, crème légère  
Macarons

### **Boissons**

Coupe de Champagne BRUT MOSAIQUE (12cl)  
Vin rouge et blanc selon le choix du Sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café

\*Ce cocktail est communiqué à titre indicatif. Les pièces ou vins évoluent en fonction des saisons.

# AUTRES INFORMATIONS

## SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne Jacquart Brut Mosaïque (12cl)	13,00€
Bière Danoise Carlsberg (25cl)	7,70€
Aquavit Taffel, Aquavit Jubilaeum (2€/cl) soit 6,00€ le verre	
Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl)	7,00€
Assiette de fromages	8,50€

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

## NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.



